Portion Control

份量控制

부분육

ポーション・コントロール

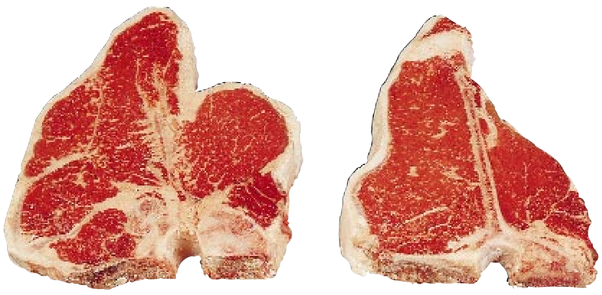
Porciones controladas

Ribeye Roll Steak

Ribeye Lip-on Steak

T-Bone Steak, Short-Cut

Porterhouse Steak



© 1999 U.S. Meat Export Federation.

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

BEEF USA
National Cattlemen's Beef Association

Ribeye Steak, Lip-On

The ribeye steak is generated from the ribeye, lip-on. Purchasers may discuss the portion size with the supplier.
Ribeye Steak, Lip-On is similar to MBG 1112A and Canada 1112A.

Ribeye Roll Steak

The ribeye roll steak is generated from the ribeye roll. Purchasers may discuss the portion size of the steak with the supplier.
Ribeye Roll Steak is similar to MBG 1112 and Canada 1112.

Porterhouse Steak

The porterhouse steak is generated from the short loin. It contains the strip loin and tenderloin muscles. The width of the tenderloin section of the porterhouse steak is greater than 3.2 cm when measured parallel to the length of the backbone. Purchasers may discuss the tail length and the portion size of the steak with the supplier.
Porterhouse is similar to MBG 1173 and Canada 1173.

T-Bone Steak, Short-Cut

The T-bone steak is generated from the short loin. The T-bone steak consists of the strip loin and tenderloin muscles. The width of the tenderloin section of this steak is at least 1.3 cm when measured parallel to the length of the backbone. Purchasers may discuss the tail length and the portion size of the steak with the supplier.
T-Bone Steak, Short-Cut is similar to MBG 1174 and Canada 1174.

肋眼肉排，含側唇

肋眼肉排是從含側唇的肋眼肉中切製而成的。買主可與供應商洽談有關牛排每份的大小。
肋眼肉排，含側唇與MBG 1112A和加拿大1112A相似。

肋眼肉排

肋眼肉排是從肋眼肉條中切製而得的。買主可與供應商洽談有關該牛排每份的大小。
肋眼肉排與MBG 1112和加拿大1112相似。

紅屋牛排

紅屋牛排牛排是從前腰脊肉中分切而得的。它包括前腰脊肉條和腰裡脊肉。大裡脊肉丁骨牛排的腰裡脊肉部份從與背脊骨平行處量得的最大寬度大于3.2cm。買主可與供應商洽談有關該牛排每份的大小。
大裡脊肉丁骨牛排與MBG 1173和加拿大1173相似。

丁骨牛排，短切

丁骨牛排是從前腰脊肉中分切而成的。它包括前腰脊肉條和腰裡脊肉。該牛排的腰裡脊肉部份從與背脊骨平行處量得的最大寬度至少爲1.3cm。買主可與供應商洽談有關該牛排的尾長和每份大小。
丁骨牛排，短切與 MBG 1174和加拿大1174相似。

립아이 스테이크, 립 부착

립아이 스테이크는 립 부착 갈비심에서 생산된다. 구매자들은 스테이크 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
립아이 스테이크, 립 부착은 MBG 1112A 및 Canada 1112A와 유사하다.

립아이 롤 스테이크

립아이 롤 스테이크는 립아이 롤에서 생산된다. 구매자들은 스테이크 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
립아이 롤 스테이크는 MBG 1112 및 Canada 1112와 유사하다.

포터하우스 스테이크

포터하우스 스테이크는 쇼트 로인에서 생산된다. 이 부분육에는 스트립 로인과 안심 근육이 포함된다. 포터하우스 스테이크의 안심 부분의 폭은 등뼈 길이 방향으로 평행하게 측정할 경우 3.2 cm 이상이다. 구매자들은 스테이크의 꼬리 길이와 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
포터하우스는 MBG 1173 및 Canada 1173과 유사하다.

T 본 스테이크, 쇼트 커트

T 본 스테이크는 쇼트 로인에서 생산된다. T 본 스테이크는 스트립 로인과 안심 근육으로 구성된다. 이 스테이크의 안심 부분의 폭은 등뼈 길이 방향으로 평행하게 측정할 경우 1.3 cm 이상이다. 구매자들은 스테이크의 꼬리 길이와 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
T 본 스테이크, 쇼트 커트는 MBG 1174 및 Canada 1174와 유사하다.

リブアイ・ステーキ、リップ付

寸法に関してサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1112A、及びカナダ1112Aと同様です。

リブアイ・ロール・ステーキ

このカットはリブアイ・ロールより得られ、寸法に関してサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1112、及びカナダ1112と同様です。

ポーターハウス・ステーキ

このカットはショート・ロインより得られ、ストリップ・ロインとテンダーロインを含みます。このカットのテンダーロインの断面幅は背線に平行に測定した場合、3.2cm以上になります。尾の長さ、及び寸法はサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1173、及びカナダ1173と同様です。

Tーボーン・ステーキ、ショート・カット

このカットはショート・ロインより得られ、ストリップ・ロインとテンダーロインより構成されます。このカットのテンダーロインの断面幅は背線に平行に測定した場合、1.3cm以上になります。尾の長さ、及び寸法はサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1174、及びカナダ1174と同様です。

Porcionado Ribeye, con Cordón

El ribeye porcionado se produce del ribeye con cordón. Los compradores pueden especificar al proveedor el tamaño de la porción.
Bistec de Ribeye, con Cordón es similar a MBG 1112A y Canadá 1112A.

Rollo de Ribeye Porcionado

El rollo de ribeye porcionado se produce del rollo de ribeye. Los compradores pueden especificar al proveedor el tamaño de la porción.
Filete de Rollo de Ribeye es similar a MBG 1112 y Canadá 1112.

Porterhouse Porcionada

El Porterhouse porcionado se produce del lomo corto. Contiene el strip loin y los músculos del filete. La anchura del Porterhouse porcionado es mayor de 3.2 cms cuando se mide de forma paralela a la longitud de la columna vertebral. Los compradores pueden especificar a los proveedores la longitud de la orilla y el tamaño de la porción.
Bistec Porterhouse es similar a MBG 1173 y Canadá 1173.

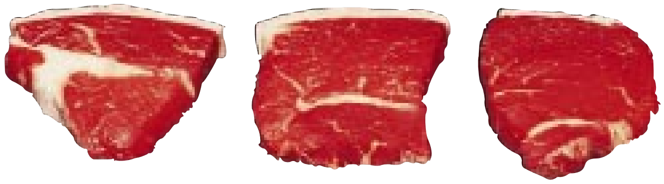
T-Bone

El T-Bone se produce del lomo corto. Consiste de los músculos del strip loin del filete. La anchura de la sección de las porciones de por lo menos 1.3 cms. cuando se mide paralelo a la longitud de la columna vertebral. Los compradores pueden especificar a los proveedores la longitud y el tamaño de la porción.
T-Bone es similar a MBG 1174 y Canadá 1174.

©1999 U.S. Meat Export Federation.

Strip Loin Steak, Boneless

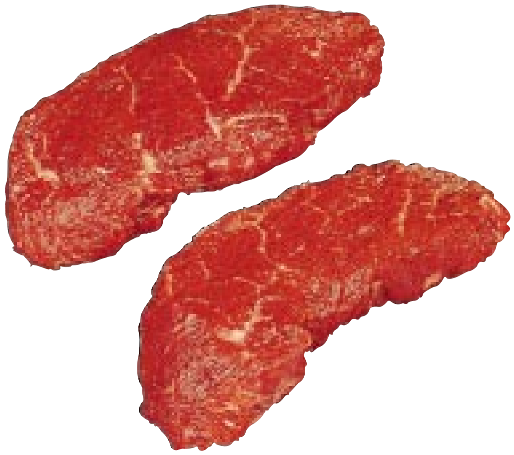
Top Sirloin Steak, Boneless



© 1999 U.S. Meat Export Federation.

Top Sirloin Cap Muscle (Coulotte) Steak

Top Sirloin Butt Steak, Center-Cut, Boneless



U.S. MEAT EXPORT FEDERATION
BEEF USA
National Cattlemen's Beef Association

©1999 U.S. Meat Export Federation.

Strip Loin Steak, Boneless

The strip loin steak is generated from the strip loin. Tail length (length of the flank edge) and portion size as well as fat trim may be discussed with the supplier.
Strip Loin Steak, Boneless is similar to MBG 1180, MBG 1180A, Canada 1180 and Canada 1180A.

Top Sirloin Steak, Boneless

The boneless top sirloin steak is generated from the boneless top sirloin. Purchasers may discuss portion size and fat trim of cap muscle steaks with the supplier.
Top Sirloin Steak, Boneless is similar to MBG 1184 and Canada 1184.

Top Sirloin Cap Muscle (Coulotte) Steak

The top sirloin cap muscle steak, also known as the coulotte steak, is generated from the top sirloin cap muscle. Purchasers may discuss portion size and fat trim of cap muscle steaks with the supplier.
Cap Muscle (Coulotte) Steak is similar to MBG 1184D and Canada 1184D.

Top Sirloin Butt Steak, Center-Cut, Boneless

The boneless, center-cut top sirloin may be cut into steaks. Purchasers may discuss the portion size with the supplier.
Top Sirloin Butt Steak, Center-Cut, Boneless is similar to MBG 1184B and Canada 1184B.

前腰脊肉排，去骨

前腰脊肉排是從前腰脊肉中切得的。買主可與供應商洽談有關尾長（腹脅緣的長度）、每份大小和脂肪修整的要求。
前腰脊肉排，去骨與MBG 1180，MBG 1180A，加拿大1180和加拿大1180A相似。

上後腰脊排，去骨

去骨上後腰脊排是從去骨上後腰脊肉中分切而得。買主可與供應商洽談有關每份大小和脂肪修整的要求。
上後腰脊肉排，去骨與MBG 1184和加拿大1184相似。

上後腰脊，蓋肉排

上後腰脊，蓋肉排是從上後腰脊蓋肉切得的。買主可與供應商洽談每份大小和脂肪修整的要求。
蓋肉排與MBG 1184D和加拿大1184D相似。

上後腰脊肉排，中央分切，去骨

去骨中央分切上後腰脊可被切成牛排。買主可與供應商洽談有關每塊牛排大小的要求。
上後腰脊肉排，中央分切，去骨與MBG 1184B和加拿大1184B相似。

스트립 로인 스테이크, 뼈 제거

스트립 로인 스테이크는 스트립 로인에서 생산된다. 지방 트림뿐만 아니라 꼬리 길이(옆구리살 가장자리 길이)와 스테이크 크기에 대해서 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
스트립 로인 스테이크, 뼈 제거는 MBG 1180, MGB 1180A, Canada 1180 및 Canada 1180A와 유사하다.

톱 설로인 스테이크, 뼈 제거

뼈 제거 톱 설로인 스테이크는 뼈 제거 톱 설로인에서 생산된다. 구매자들은 큐로트 스테이크의 크기와 지방 트림에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
톱 설로인 스테이크, 뼈 제거는 MBG 1184 및 Canada 1184와 유사하다.

톱 설로인 큐로트(Coulotte) 스테이크

Coulotte 스테이크라고도 알려진 톱 설로인 캡 스테이크는 톱 설로인 캡 근육에서 생산된다. 구매자들은 큐로트 스테이크의 크기와 지방 트림에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
큐로트(Coulotte) 스테이크는 MBG 1184D 및 Canada 1184D와 유사하다.

톱 설로인 버트 스테이크, 센터 컷, 뼈 제거

뼈 제거 센터 컷 톱 설로인을 스테이크로 절단한다. 구매자들은 스테이크의 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
톱 설로인 버트 스테이크, 센터 컷, 뼈 제거는 MBG 1184B 및 Canada 1184B와 유사하다.

ストリップ・ロイン・ステーキ、骨なし

このカットはストリップ・ロインより得られ、尾の長さ、脂肪のトリミング、及び寸法はサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1180、MBG 1180A、及びカナダ1180、カナダ1180Aと同様です。

トップ・サーロイン・ステーキ、骨なし

このカットはトップ・サーロインより得られ、キャップの脂肪のトリミング、及び寸法はサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1184、及びカナダ1184と同様です。

トップ・サーロイン・キャップ・マッスル（Coulotte）・ステーキ

このカットは Coulotte ステーキとしても知られ、キャップの脂肪のトリミング、及び寸法はサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1184D、及びカナダ1184Dと同様です。

トップ・サーロイン・バット・ステーキ、センター・カット、骨なし

寸法に関してはサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1184B、及びカナダ1184Bと同様です。

Strip-Loin, Deshuesado en Porcion

Strip loin porcionado se produce del strip loin. Se puede especificar la longitud de la orilla (longitud del borde de la falda), el tamaño de la porción y el recorte de la grasa.

Top Siolion o Aguayon o Superior del Aguayón, Deshuesado

El aguayón o Top Sirloin se produce de la parte superior del aguayón deshuesado. Los compradores pueden especificar el tamaño de la porción y el recorte de la grasa.
Aguayón o Top Sirloin, Deshuesado es similar a MBG 1184 y Canadá 1184.

Bistec de tapade Aguayón

El bistec de aguayón se produce del músculo de la tapa de la parte superior del aguayón. Los compradores pueden especificar el tamaño de la porción y el recorte de la grasa.
Bistec del Músculo de la Tapa es similar a MBG 1184D y Canadá 1184D.

Porciones de Aguayón o Top Sirloin, Corte Central, Deshuesado

El corte central del aguayón o Top Sirloin deshuesado se puede cortar en rebanadas. Los compradores pueden especificar al proveedor el tamaño de la porción.
Bistec de la Parte Superior del Aguayón, Corte Central, Deshuesado es similar a MBG 1184B y Canadá 1184B.

BEEF USA
National Cattlemen's Beef Association

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

Full Tenderloin, Side Muscle-On, Peeled, Steak

Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Peeled, Steak

Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Skinned, Steak

© 1999 U.S. Meat Export Federation.

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION
BEEF USA
National Cattlemen's Beef Association

Full Tenderloin, Side Muscle-On, Peeled, Steak

Side muscle-on full tenderloins may be cut into steaks. Purchasers may discuss portion size with the supplier.
Full Tenderloin, Side Muscle-On, Peeled, Steak is similar to MBG 1189A and Canada 1189A.

Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Peeled, Steak

Side muscle-off, full tenderloins may be cut into steaks. Purchasers may discuss portion size with the supplier.
Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Peeled, Steak is similar to MBG 1190 and Canada 1190.

Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Skinned, Steak

The side muscle-off, full tenderloin skinned may be cut into steaks. Purchasers may discuss portion size with the supplier.
Full Tenderloin, Side Muscle-Off, Skinned, Steak is similar to MBG 1190A and Canada 1190A.

全整塊牛腰裡脊肉，含側肉，去脂層，牛排

含側肉整塊腰裡脊肉可被切成牛排。買主可與供應商洽談有關每塊牛排大小的要求。
全牛腰裡脊肉，含側肉，去脂層，牛排與MBG 1189A和加拿大1189A相似。

全腰裡脊肉，去側肉，去脂層，牛排

去側肉全腰裡脊肉可被切成牛排。買主可與供應商洽談有關每塊牛排大小的要求。
全牛腰裡脊肉，去側肉，去脂層，牛排與MBG 1190和加拿大1190相似。

全牛裡脊肉，去側肉，去皮，牛排

去側肉，去皮整塊牛裡脊肉可被切成牛排。買主可與供應商洽談有關每塊牛排尺寸的要求。
全牛裡脊肉，去側肉，去皮，牛排與MBG 1190A和加拿大1190A相似。

안심, 옆 근육 부착, 지방 제거, 스테이크

옆 근육 부착 안심을 스테이크로 절단한다. 구매자들은 스테이크의 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
안심, 옆 근육 부착, 지방 제거, 스테이크는 MBG 1189A 및 Canada 1189A와 유사하다.

안심, 옆 근육 제거, 지방 제거, 스테이크

옆 근육 제거 안심을 스테이크로 절단한다. 구매자들은 스테이크의 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
안심, 옆 근육 제거, 지방 제거, 스테이크는 MBG 1190 및 Canada 1190과 유사하다.

안심, 옆 근육 제거, 근막 제거, 스테이크

옆 근육 및 표피를 제거한 안심을 스테이크로 절단한다. 구매자들은 스테이크의 크기에 대해 공급업체와 협의 조정할 수 있다.
안심, 옆 근육 제거, 근막 제거, 스테이크는 MBG 1190A 및 Canada 1190A와 유사하다.

フル・テンダーロイン、サイド・マッスル付、皮なし、ステーキ

寸法に関してはサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1189A、及びカナダ1189Aと同様です。

フル・テンダーロイン、サイド・マッスルなし、皮なし、ステーキ

寸法に関してはサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1190、及びカナダ1190と同様です。

フル・テンダーロイン、サイド・マッスルなし、皮むき済み、ステーキ

寸法に関してはサプライヤーと交渉が可能です。
このカットはMBG 1190A、及びカナダ1190Aと同様です。

Filete Completo, con Músculo Lateral, sin Pellejo, en Porciones

El filete completo con músculo lateral se puede cortar en rebanadas. Los compradores pueden especificar al proveedor el tamaño de la porción.
Filete Completo, con Músculo Lateral, sin Pellejo, Bistec es similar a MBG 1189A y Canadá 1189A.

Filete Completo, sin Músculo Lateral, sin Pellejo, Bistec

El filete completo sin músculo lateral puede rebanarse en bistecs. Los compradores pueden especificar al proveedor el tamaño de la porción.
Filete Completo, sin Músculo Lateral, sin Pellejo, Bistec es similar a MBG 1189 y Canadá 1189.

Filete Completo, sin Músculo Lateral, Limpio, Bistec

El filete completo sin músculo lateral puede rebanarse en bistecs. Los compradores pueden especificar al proveedor el tamaño de la porción.
Filete Completo, sin Músculo Lateral, Limpio, Bistec es similar a MBG 1190A y Canadá 1190A.

©1999 U.S. Meat Export Federation.